



INTERVJUI S MADRID FUSIÓNÁ: PAULO AIRAUDO

Paulo Airaudó je argentinski chef na čelu sansebastijanskog restorana Amelia koji je u najnovijem izdanju Michelinova vodiča za Španjolsku uknjižio drugu zvjezdicu.

Taj je lokal otvorene kuhinje Airaudó je predstavio u travnju 2017. i ime mu dao prema svojoj najstarijoj kćeri Amelie. Nakon samo šest mjeseci rada, restoran je osvojio Michelinovu zvjezdicu, što nije bilo čudno jer je sve koji su ga posjetili zapanjio visokom kvalitetom Airaudóvih jela na temelju sezonskih, održivih i često već zaboravljenih ili zanemarenih namirnica. I veća ocjena, očito, nije bila daleko.

Drugom zvjezdicom Amelije baskijska gastronomija tako slavi novu zvjezdicu u San Sebastiánu, gradu s najviše Michelinovih zvjezdica po glavi stanovnika. Nije mala stvar jer u Donostiji (baskijsko ime tog grada) niti jedan restoran nije dobio drugu Michelinovu zvjezdicu još od 1993 (tada je to bio Akelarre, koji ih sada ima 3), dok je pokrajini Gipuzkoa posljednji put to uspjelo 2006. (Mugaritz, koji i danas drži te dvije). Čitavoj Baskiji, pak, to je najvažniji događaj nakon istog dosegá 2011 (Azurmendi, koji sada ima 3). Amelia je k tome postala jedini baskijski restoran na čelu s inozemnim chefom koji je priskrbio ovo priznanje.

Paulo Airaudó rođen je u Argentini, u obitelji talijanskih imigranata. Radio je u mnogim zemljama svijeta, a u Europi je stjecao iskustvo u legendarnim restoranima kao što su Arzak u Španjolskoj, The Fat Duck u Velikoj Britaniji i Magnolia u Italiji. U svibnju 2015. otvorio je restoran La Bottega u Ženevi, gdje je za samo četiri mjeseca osvojio svoju prvu Michelinovu zvjezdicu.

Dvije godine poslije preselio je u San Sebastián gdje je rođen njegov projekt Amelia Restaurant, a koncem 2019. proširio je poslovanje, otvorivši Da Filippo, trattoriju u talijanskom stilu, koju je nazvao prema svom sinu, te argentinsku „roštiljaru“ 1985 Cantina Argentina, oba u San Sebastiánu. K tome, vodi i lokale Amelia by Paulo Airaudó, Da Filippo Trattoria i Haku u Hong Kongu. Tijekom 2021. otvorio je i dva nova restorana u Donostiji – snack bar La Bottega Di Filippo i tajni koktel bar The Blind Pig, a u studenome iste godine u Barceloni i restoran Aleia, smješten u nestvarnome hotelu Casa Fuster. Uskoro će se obitelji Amelia pridružiti i novi restoran u Hong Kongu, NOI, koji će biti smješten u tamošnjem kulturnom hotelu Four Seasons. K tome, Airaudó priprema iznenađenje i u Londonu.

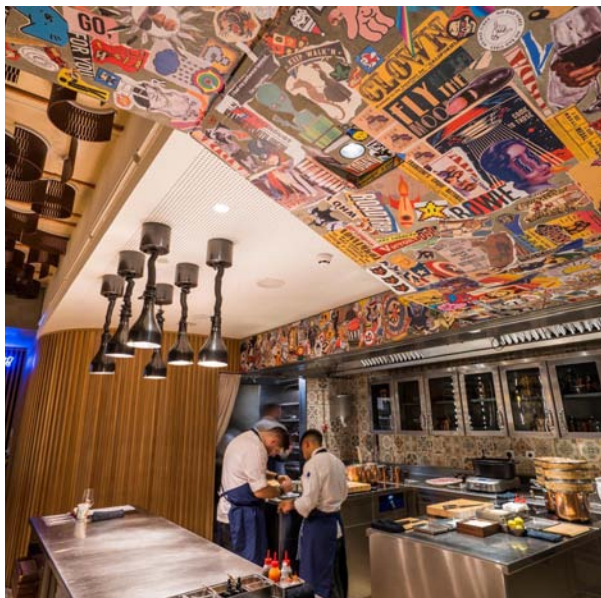
Stil i filozofija rada Paula Airauda pretvorili su restoran Amelia u jedan od najoriginalnijih na baskijskoj, ali i španjolskoj i međunarodnoj gastronomskoj sceni. Gastronomska ponuda Amelije temelji se na sezonskim i održivim namirnicama malih proizvođača, od kojih nastaje jedinstveni degustacijski meni, na kojem se neka jela mijenjaju i svaki dan, ovisno o sezoni i ponudi tržnica. „Proljetni škamp i esencija rajčice“, „Rossini kavijar, jakopske kapice i ulje vanilije s morskim začinskim biljem“, „Pileća krilca, hrskava pileća kožica i celer“, „Tuna, cikla i bijeli sir“, „Golub s bundevom i dimljenim jajetom“, „Sladoled od sira montagnolo s saćem i dehidriranim groždem“..., samo su neke od kreacija koje se mogu kušati u Ameliji.

Sam Paulo je kao osoba istovremeno nekonformist i perfekcionista. Prva osobina je sjajna za originalnost pri



osmišljavanju novih jela i koncepata lokala, dok je druga vrlo zahtjevna u slučaju chefa koji vodi desetak lokala na dva kontinenta.

S Paulom Airaudom razgovarao sam za trajanja kongresa Madrid Fusi3n, na kojem je nastupio s prezentacijom nazvanom „Konstruiranje suptilnosti“, što i jest odlika njegove kuhinje.



U kojem postotku se osjećate Argentincem, Talijanom i Baskijcem?

Rođen sam u Argentini, dolazim iz talijanske obitelji i živim u Baskiji. Prilično neobična kombinacija, ali osjećam se mnogo više Argentincem nego Talijanom. No, moje mjesto je sada u Baskiji, gdje živim sa svojom obitelji i odakle vodim svoj posao i svoje restoranske ekipe.



Možete li mi reći nešto o svom obiteljskom porijeklu?

U mojoj su obitelji svi bankari, računovođe... Uglavnom, ja sam jedini koji je posvećen umijeću restorana i ugostiteljstva. Moj je otac bio poduzetnik, stvorio je mnoge tvrtke i ostvario mnoge velike stvari.

Koji je bio trenutak kada ste odlučili za ovu profesiju?

Kuhar sam zapravo postao s vremenom. Znao sam kuhati i to sam koristio u početku na različite načine. Volio sam putovati, a bilo mi je lako naći posao u lokalnim restoranima. Govorio neki jezik ili ne, uvijek sam mogao naći posao u kuhinji. Tada sam shvatio da sam dobar u kuhanju i nastavio sam s tim. Nastavio sam rasti jer se u profesionalnoj karijeri stalno razvijate.

Radili ste u mnogim zemljama svijeta. U Europi ste iskustvo stjecali u legendarnim restoranima kao što su Arzak, The Fat Duck i Magnolia. Koje su najvažnije stvari koje ste tamo naučili?

Imao sam privilegiju posjetiti mnoge restorane diljem svijeta, uključujući i neke koje niste spomenuli, na pri-

mjer u Francuskoj s Maurom Colagrecom i s Alainom Ducasseom..., mnogo impresivnih mjesta koja su mi i danas izvor inspiracije. Ono što sam zaista naučio bila je disciplina, kako raditi i, posebno, kako raditi uredno. Uglavnom, to je ono što i ja pokušavam prenijeti drugima u kuhinjama mojih restorana.

U svibnju 2015. otvorili ste restoran La Bottega u Ženevi. Koja je bila vaša ideja s tim restoranom i jeste li vas iznenadila Michelinova zvjezdica?

Kada sam otvorio La Bottegu cilj je bio klasična trattoria, jednostavan restoran, dakle napraviti nešto dobro, zanimljivo... Ali zvjezdica mi uopće nije padala na pamet, pa je to bilo vrlo ugodno iznenađenje. Bila je to jednostavna trattoria, ali u kojoj su ponuđena dobra jela i stvari su bile napravljene s pažnjom i ljubavlju.

Što je bio razlog preseljenja u San Sebastián i kako je nastao projekt restorana Amelia?

Kad sam donio odluku da se preselim u San Sebastián, moji su ciljevi bili vrlo jasni - otvoriti gurmanski restoran i pokušati osvojiti Michelinovu zvjezdicu.

Vaš stil i filozofija rada pretvorili su restoran Amelia u jedan od najoriginalnijih na međunarodnoj sceni. Koji elementi Ameliju izdvajaju od svih ostalih restorana sličnog formata?

Naša je filozofija vrlo jednostavna. Tražimo najbolje namirnice, najbolje od najboljih, postupamo s njima onako kako držimo prikladnim u svakom trenutku i služimo ih na način da oduševimo naše goste. A sve da bismo postigli svoj cilj - ponuditi nešto drukčije. Nismo ni bolji niti lošiji od drugih vrhunskih, ali imamo vlastiti identitet. Estetski možda ima sličnosti s drugima, ali kada jedete moja jela, prepoznate ih odmah kada ih kušate.

Amelijina ponuda temelji se na sezonskim i održivim namirnicama malih proizvođača. Kako biste opisali svoju filozofiju u tome smislu?

U Ameliji pokušavamo pronaći samo najbolje, od malih proizvođača, malih obrtnika, podržati ih i pomoći generirati posao s obje strane, kako njihov, tako i naš. Naša filozofija je - ako je najbolja mrkva tu, odlično, iskoristit ćemo je, ali ako želimo najbolju mrkvu ikad, moramo ju dopremiti iz Pariza, bit će savršena. Ne zanima nas odakle nešto dolazi jer nam je cilj nabaviti najbolje.

Kako dolazite do toga što pripremiti od tih namirnica?

U našim jelima ima sezonskih proizvoda, ali naravno, kako ih donosimo s bilo kojeg mjesta, sezona je bezvremenska, jer je u nekim dijelovima svijeta sezona određenih namirnica u siječnju, a u nekim u lipnju..., ali sva jela odražavaju mene i to kako se osjećam, što u određenom trenutku želim kuhati. Ponekad uživam u pripremanju nekog klasičnog jela kao što je riblji crudo, koji je nešto vrlo tradicionalno u Italiji, ili, recimo, naš desert „Kaviar/banana/rum“, koji odražava moja putovanja i koji se temelji na kombinaciji koju nitko ne očekuje. Ili, primjerice, golub koji je odličan klasik, ali pečen na roštilju i





to savršeno. Tome težim i mislim da je to ono što ljude zanima i što traže kada dođu u Ameliju.

Prije tri godine počeli ste širiti svoje poslovanje, otvarajući nove lokale u San Sebastiánu, a potom i u Hong Kongu, kao i u Barceloni. Zašto toliko lokala u tri različita grada na dva kontinenta?

Svoju smo ekspanziju započeli 2019. Namjeravam se nastaviti širiti, stvoriti čvrstu, jaku grupaciju restorana koja će nastaviti rasti i usavršavati se. Sjedište nam je u San Sebastiánu, a ja osobno sam uvijek u Ameliji i odavde upravljam svojim drugim poslovima. Cilj mi je stvoriti čvrste ekipe koje rade same za sebe. Da sve ovisi o meni, to bi bilo jako teško, gotovo nemoguće, naravno ako čovjek želi da sve dobro funkcionira.

Povrh svega, uskoro će se obitelji Amelia pridružiti i novi restoran u Hong Kongu, NOI, kao i jedan u Londonu. Možete li mi reći nešto o ova dva restorana i zašto ste se odlučili za London?

Radimo na velikom projektu, a to je restoran NOI, u hotelu Four Seasons u Hong Kongu, koji će biti vrlo važan za nas u Aziji, vrlo osoban i poseban projekt za mene. Imat ću sreću da uz mene na ovom projektu kao glavni kuhar radi jedan odličan chef. To me sada jako veseli i uzbuđuje. Što se tiče londonskog projekta, ne mogu vam još puno reći... Imam ideju i već radim na njoj. Vidim kako bih to mogao dobro razviti i uskoro ću s vama moći podijeliti više informacija.



Kažu da ste kao osoba i nekonformist i perfekcionista. Vidite li se tako i, po vašem mišljenju, koje su vam jake, a koje slabe strane kao chefa?

Točno je. Nisam konformistička osoba i perfekcionista sam. Takav sam i samo tako znam raditi. Mislim da je jedna od mojih najjačih strana moja razina izvedbe. Iz dana u dan mogu savršeno replicirati besprijekorna jela, bez problema. Isto tako, mislim da imam dobro nepce. Možda nisam izrazito kreativan u umjetnosti slaganja jela, odnosno platinga, što može biti slabost, ali s druge strane može otkrivati moj karakter... Imam poseban karakter i ponekad mi je i samome teško nositi se s njim, ali moja glavna motivacija je nastaviti raditi, učiti i rasti.



Amelia je svojom drugom zvjezdicom, nakon dugo vremena, ponovila neke od većih baskijskih gastro uspjeha. Ujedno, je postala i jedini baskijski restoran na čelu sa stranim kuharom koji je zaslužio takvo priznanje. Čini li vas sve to ponosnim i na koji način osobno?

Jako sam ponosan na sve što smo postigli, i nastaviti ćemo podržavati grad, Baskiju i nastaviti rasti. Biti jedini stranac u povijesti Baskije koji je osvojio dvije Michelinove zvjezdice jedna je od onih stvari zbog kojih se čovjek osjeća jako sretnim, pogotovo jer smo jako naporno radili da to dosegamo. Uspjeli smo konsolidirati restoran, nastavljamo rasti i sve ide naprijed. Tako da sam jako sretan i ponosan.